37e Année. — Tome LXXIII. N° 1881 Paris, 17 Juillet 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE CHARENTAIS

La crise phylloxérique, en Charente, comme partout ailleurs, a profondément modifié la culture de la vigne. Il est intéressant aujourd'hui d'examiner ce qu'ont pu être les cinquante années de tâtonnements et d'essais qu'il a fallu, de succès remportés et de déboires éprouvés, pour arriver à l'établissement du splendide vignoble charentais que l'on possède en ce moment.

On pourra ainsi juger des progrès qui sont définitivement acquis et de ceux que l'avenir peut nous laisser espérer.

I. La Crise phylloxérique

Le premier cri d'alarme fut jeté par L. Guimberteau, délégué du Comité Central de Viticulture des deux Charentes au Congrès de Beaune de 1869, où il fut parlé pour la première fois de greffer les vignes françaises sur porte-greffes américains, pour les soustraire aux effets du Phylloxéra.

« Vous avez, dit-il dans son rapport, le 11 décembre 1869, entendu parler, sans doute, de cette maladie nouvelle, plus terrible encore que l'Oïdium ; de cette maladie qui sévit sur les vignes du Sud-Est de la France, dont quelques cas ont été observés même à nos portes, dans le Bordelais, et dont les conséquences sont telles qu'elles ont pu faire prévoir un moment la ruine de tous les vignobles de France. Elle semble produite par un insecte inobservé jusqu'à ce jour, le Phylloxéra Vastatrix.

« Pour nous, Messieurs, qui sommes encore exempts de ce fléau, veillons sur nos vignobles, et si, ce qu'à Dieu ne plaise ! il fondait aussi sur nous, tenons-nous prêts à arracher, que dis-je ! à brûler immédiatement les ceps malades et tous ceux qui les entourent. »

On voit par ces paroles la crainte, presque la terreur, des viticulteurs charentais de cette époque.

Les événements ne devaient pas tarder à prouver combien était justifiée cette peur du Phylloxéra.

Les premières taches phylloxériques furent signalées, dans notre pays, en 1872, à Crouin, faubourg de Cognac, d'une part, et, d'autre part, à Chérac,

petite commune de la Charente-Inférieure, à 8 ou 10 kilomètres de Cognac.

Mais le mal se répandit de façon presque foudroyante. Si bien qu'en 1874, il s'étendait sur tous les crus de Grande et de Petite Champagne, des Borderies et des Fins Bois.

La chaleur et la sécheresse extrêmes de l'été de 1875 favorisèrent au maximum la multiplication de l'insecte, c'est-à-dire l'extension et l'intensité de ses ravages.

En 1877, la végétation de la vigne fut presque nulle dans la Grande et la Petite Champagne, ainsi que dans les Borderies. Et on commença à mettre à exécution le conseil de Guimberteau. On arracha, on brûla sans pitié les vieux ceps malades, quelquefois même, on peut le dire, un peu trop hâtivement.

On essaya bien de lutter cependant, à l'aide des remèdes proposés alors : sulfure de carbone et sulfocarbonate de potassium ; mais la destruction des vignes fut si rapide qu'il n'y en eut bientôt presque plus à soigner.

La maladie marcha trop vite. Les expériences pas assez.

Seuls quelques vignobles furent prolongés, notamment et surtout ceux qui sont situés en terrains argileux et humides, dans la région formant cuvette, dénommée Pays-Bas de Cognac.

On aurait pu faire mieux. En effet, le Comité de Viticulture de l'arrondissement de Cognac planta une vigne française, franche de pied, en 1893, à Marville, laquelle fut maintenue, en terrain phylloxéré, jusqu'en 1900, en assez bon état de végétation, grâce au traitement par le sulfocarbonate de potassium.

Des essais de replantation de vignes françaises non greffées furent faits également par l'autres, vers la même époque. Ce n'étaient que des succès relatifs, insuffisants. Il fallut en venir à la méthode du Congrès de Beaune, c'est-à-dire au greffage sur porte-greffes américains résistant au Phylloxéra.

Les premières expériences de greffage sur vignes américaines remontent, en Charente, à 1880.

Le Comité de Viticulture de l'arrondissement de Cognac, d'où devait naître la Station Viticole, fut fondé par H. Germain, assisté de MM. Laporte-Bisquit, Gabriel Denis et Armand Robin. Il est présidé actuellement par M. James Hennessy.

Une particularité doit être soigneusement notée, en ce qui concerne la crise phylloxérique dans les deux Charentes. Jamais cette crise n'a été absolue. Jamais le commerce de Cognac n'a complètement manqué d'eau-de-vie.

Il y a eu toujours, en dehors de cas isolés, mais cependant plus nombreux que beaucoup ne peuvent penser, au moins deux régions qui n'ont pas cessé de produire du vin. Ce sont les bas-fonds submergés en hiver du Pays-Bas de Cognac, dont nous venons de parler et les régions sableuses de la côte Océanique et des Iles. Ici, ce n'était plus l'eau, comme dans le Pays-Bas, qui détruisait le Phylloxéra. C'était le sable, un sable fin et pur, qui s'opposait à la vie normale de l'insecte, fléau de nos vignes.

Situées immédiatement au Nord-Est de Cognac, les terres de Pays-Bas sont réunies dans une cuvette. Le départ des eaux ne s'effectue que très lentement par la rivière l'Antenne, affluent de la Charente. Peu de pertes d'eau par le

sol, constitué le plus souvent d'une couche d'argile très épaisse, presque absolument imperméable. On conçoit que cette cuvette étanche, ne possédant qu'une issue insuffisante, reste submergée une grande partie de l'hiver. On concevra, aussi, que ces submersions soient très régulières chaque saison, si l'on tient compte du climat pluvieux de la région. La submersion régulière des vignes du Pays-Bas est donc quasi naturelle. Et l'on trouve encore en 1930 des vignes françaises non greffées qui, malgré leur grand âge, tiennent toujours, mais en produisant d'une façon tout juste passable.

Il n'en est pas moins vrai que le Phylloxéra amena la ruine pour la majorité des viticulteurs charentais.

Chacun s'attacha à chercher la solution. On ne se résignait pas à se passer de vignes.

II. Premiers essais de reconstitution

Les premiers essais que firent les viticulteurs charentais, pour reconstituer leurs vignobles, s'inspirèrent de ce qui avait été fait ailleurs.

La lutte à l'aide des insecticides, sulfure de carbone et surtout sulfocarbonate de potassium, est utilisée sur des surfaces malheureusement restreintes. Elle est abandonnée dès que les premiers porte-greffes intéressants paraissent.

Nous n'avons pas connaissance d'essais de submersion par des moyens artificiels. Seul le Pays-Bas profite de la submersion hivernale naturelle.

Il est intéressant de noter que le Saint-Emilion — cépage aujourd'hui si important dans le vignoble des Charentes — fut utilisé de préférence dans les expériences de replantation en vignes françaises que l'on fit un peu dans tous les crus.

On avait remarqué que des pieds de Saint-Emilion, épars dans les anciennes vignes, avaient résisté plus longtemps au Phylloxéra que les ceps d'autres variétés françaises. Pour cette raison, il fut souvent choisi pour les essais de replantation en plants français directs.

Et peut-être ce choix n'eut-il d'autre conséquence que de faire mieux apprécier les qualités du Saint-Emilion qui devait, par la suite, se répandre de préférence à tout autre cépage.

L'insuffisance des remèdes de nature chimique (insecticides) employés contre le Phylloxéra ne donnant pas satisfaction et les premiers porte-greffes utilisés ailleurs ne s'adaptant pas à nos sols calcaires, font naître un certain désarroi. D'un côté les viticulteurs sont perplexes, circonspects, découragés. D'un autre côté, le commerce des eaux-de-vie désire voir se reconstituer le vignoble qui lui est indispensable.

De ce concours de circonstances germa l'idée du Comité de Viticulture de l'arrondissement de Cognac, d'où sortit, en 1888, la Station Viticole de Cognac.

Les premiers porte-greffes commencent à apparaître en Charente sous les formes du Clinton, de l'Herbemont, du Solonis, du Vialla, du Riparia. Ces essais, dès la première ou la deuxième année de vie des plantations faites, montrent que les résultats sont très différents suivant qu'il s'agit de sols calcaires ou exempts de carbonate de chaux.

Dans la catégorie des mauvais résultats se classent aussitôt les essais faits dans les terrains des deux premier crus du Pays de Cognac : la Grande Champagne et la Petite Champagne. Dès l'année de la plantation, souvent, les jeunes plants jaunissent et meurent.

Lorsqu'on a voulu reconstituer les vignes charentaises par le greffage, il n'y avait pas longtemps que les premières régions phylloxérées avaient commencé de replanter les leurs. On ne pouvait pas profiter d'une grande expérience.

C'est ainsi que la première vigne greffée sur Riparia, dans le Midi — ce porte-greffe marque le premier succès définitif de la méthode — a été une vigne d'Aramon, établie en 1879, située près de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. En 1888, il est noté que son rendement a atteint 180 hectolitres à l'hectare (1). C'était remarquable.

Dans la Gironde, près de Blaye, on trouve une vigne greffée sur Riparia, en 1881, chez M. Pineau.

Dans la Charente, on a commencé de planter des Riparia dans les Borderies, chez M. James Hennessy, à la Billarderie, près Cognac, vers 1883-84 et 85 (1).

En Grande Champagne, la première plantation sur Riparia a été faite par M. Boutinet à la Sentinelle, communes de Bonneuil et Malaville.

L'emploi du Riparia clôt l'ère des premiers tâtonnements. Les expérimentations ardues du début sont terminées. Une reconstitution sûre, par les cépages américains, dans les sols non calcaires et peu calcaires, est désormais assurée.

L'utilisation du Riparia démontre, de façon irréfutable, la supériorité de la reconstitution du vignoble par les cépages américains, sur les divers moyens de lutte contre l'insecte, à l'aide d'insecticides ou de la submersion.

Comme on voit, après avoir assuré la reconstitution des vignes de l'Hérault, puis celle des autres départements du Midi et de la Gironde, on emploie le Riparia en Charente. On doit donc beaucoup à ce porte-greffe.

A ce moment, la Station Viticole de Cognac, qui vient d'être créée, est dirigée par M. Ravaz, aidé de M. Gouirand. L'un des premiers services qu'elle a rendus au pays a été de classer les terrains de la région en sols susceptibles d'être reconstitués de suite à l'aide du Riparia ou du Rupestris, et en sols impropres à nourrir aucun des porte-greffes jusque-là passés dans la pratique.

C'est aussi vers cette époque que le Riparia sert de point de départ à deux grands courants d'opinion qui se manifestent alors. L'un qui préconise, pour la reconstitution, l'emploi des américains purs ; l'autre, l'emploi des hybrides américo-× américains et franco-américains.

Disons tout de suite que les partisans de ces derniers voyaient juste, en ce qui concerne tout au moins la reconstitution des terrains les plus difficiles, celle des terrains calcaires en particulier.

Le Rupestris, apparu à la suite du Riparia, constituait un réel progrès. Seules les terres dites terres à Riparia, assez rares d'ailleurs dans nos deux départements, ne devaient pas en profiter.

(1) Collection des Rapports du Comité de Viticulture.
(1) Collection des Rapports du Comité de Viticulture de l'arrondissement de Cognac.

Le Rupestris permettait de planter dans des sols contenant déjà une certaine dose importante de chaux. Même il fut un moment où le Rupestris réunit la majorité des suffrages. Il sembla devoir supplanter tous les autres porte-greffes.

Mais, dans les terres assez riches en calcaire, dosant plus de 25 %, il est encore insuffisant, quoique résistant mieux que le Riparia. Il s'y chlorose ; et, greffé de Folle Blanche, il est improductif.

Marchant de pair avec les recherches dont on vient de parler, une discrimination s'effectue entre les variétés de chacune des espèces de porte-greffes américains. On retient, comme supérieures à toutes les autres de l'espèce Riparia, la variété Gloire de Montpellier et, de l'espèce Rupestris, la variété Monticola ou du Lot.

Enfin, on se rend compte aussi que toutes les variétés de porte-greffes n'acceptent pas avec la même facilité les greffons de Vinifera.

Les deux questions essentielles de l'adaptation et de l'affinité sont posées.

Dans les terres non calcaires et peu calcaires, une petite partie du vignoble charentais se reconstitue. Mais dans les sols crayeux, très riches en chaux, de la Grande et de la Petite Champagne, qui fournissent les eaux-de-vie les plus fines, la situation reste critique.

De ces difficultés, le travail et la science arriveront à bout.

En 1887, en effet, et sur la demande des Associations agricoles des deux Charentes, M. Viala est chargé de mission spéciale par le Ministre de l'Agriculture. Il s'agit, pour lui, d'aller en Amérique, explorer les terrains crayeux de ce pays et de rechercher les vignes qui y poussent spontanément, puis de les apporter en France pour les essayer dans nos sols calcaires, où on pense qu'elles seront susceptibles de vivre et de braver la craie, comme dans leur contrée d'origine.

C'est la découverte du Berlandieri, à laquelle M. P. Viala a indissolublement attaché son nom.

Et cet événement arrive, nous y insistons, au moment où, après avoir essayé dans les sols crayeux à peu près toutes les espèces connues, on désespère d'arriver à une solution.

Aussi, la découverte du Berlandieri fit-elle grand bruit. C'était l'espoir qui renaissait. Mieux, c'était la certitude de réussir.

Mais le viticulteur, praticien ou chercheur, n'était pas au bout de ses peines ! Le Berlandieri, suprême planche de salut, lui réserve la désagréable surprise de sa difficulté de reprise au bouturage. Heureusement la difficulté est tournée, grâce à d'autres hommes qui se sont attelés à la tâche. S'aidant de leur science, ils travaillent avec acharnement à l'obtention de variétés susceptibles de donner satisfaction dans le domaine de la pratique. Ce sont les hybrideurs.

R. Lafon, J.-L. Vidal et M. Nayrac.

(A suivre.)

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

Mesures prises par les Etats adhérents, comme suite aux résolutions adoptées au Congrès International d'Agriculture de Bucarest.

a) Problème de la prohibition.

L'Office International du Vin s'est tenu en liaison étroite avec la Ligue internationale des adversaires de la prohibition pour organiser le front unique de tous les gouvernements des pays viticoles contre le régime sec.

Il s'est préoccupé également, par une propagande appropriée, de démontrer la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin.

Dans le numéro 16 du *Bulletin International du Vin*, nous avons publié le compte rendu du Congrès de Copenhague et des principaux rapports qui ont été présentés à ce Congrès par les membres de la Ligue Internationale des adversaires de la prohibition ; le rapport de M. le Dr Ivan Bratt sur la réglementation actuellement en vigueur en Suède pour la vente des boissons alcooliques est particulièrement probant pour démontrer, avec des statistiques officielles, que, depuis l'instauration du régime du monopole en Suède, le nombre des arrestations pour délits d'ivresse, le nombre de cas d'alcoolisme chronique et le nombre des crimes de violence ont considérablement diminué.

Par contre, le rapport de M. le Professeur Ehrnrooth, docteur en médecine à Helsingfors, est la meilleure illustration des désastres causés en Finlande par l'instauration du régime sec. La consommation de l'alcool par les pharmacies a augmenté presque de 100 % en Finlande, le nombre des individus poursuivis et condamnés pour crime a plus que doublé, les contraventions pour ivresse sont passées de 13.000 à 101.000, tandis que, pendant la même période de temps, ces infractions pour ivresse étaient en diminution pour la Suède, la Norvège et le Danemark, pays voisins de la Finlande, mais où la prohibition n'existe pas.

En ce qui concerne les Etats-Unis, la Ligue contre l'application du dix-huitième amendement a publié une série de rapports dont nous nous proposons de donner ultérieurement de larges extraits dans le *Bulletin International du Vin*, et qui montrent les résultats déplorables de l'instauration du régime sec aux Etats-Unis, tant au point de vue de la santé publique qu'aux points de vue moral et social.

Grâce au concours d'un grand journal américain, la *Chicago Tribune*, auquel nous avons fourni une documentation aussi complète que possible sur les méfaits de la prohibition, une campagne de caractère scientifique a été entreprise en Amérique, se basant sur des faits extrêmement précis et sur des statistiques officielles.

Les rapports et les constatations des Comités scientifiques de l'O. I. V., composés des plus hautes personnalités du monde médical et de l'hygiène, ont

permis de donner une très grande publicité aux travaux scientifiques de l'Office International du Vin.

Les articles contre la prohibition ont paru, non seulement dans un grand nombre de journaux américains, mais aussi dans les journaux de langue anglaise de Grande-Bretagne, de l'Afrique du Sud, de l'Australie et enfin de la Chine. Dans ce dernier pays, nous avons entrepris de documenter un Comité de savants médecins chinois, qui se proposent de répandre dans l'immense Empire Céleste les conclusions de nos Comités scientifiques.

Nous tenons à signaler également qu'au Canada, la province de la Nouvelle-Ecosse vient de supprimer le régime de la prohibition, auquel elle était soumise depuis 1920. A l'heure actuelle, des neuf provinces du Canada, il n'y en a plus qu'une — celle de l'Ile du Prince-Edouard — qui soit sèche ; tout le reste du Canada a reconnu l'inutilité de la prohibition totale et s'est rendu aux arguments convaincants que la province de Québec avait été la première à mettre en lumière en 1921 : faire de l'argent en favorisant la tempérance, c'est accomplir une double bonne opération pour le pays.

Il semble qu'à l'heure actuelle, un mouvement important se dessine aux Etats-Unis pour protester contre les abus et les excès du régime sec. Le Président Hoover a décidé récemment de nommer une Commission d'enquête qui fonctionne déjà à la fois aux Etats-Unis et dans les Etats des autres continents, notamment en Europe. Deux délégués de cette Commission ont eu l'occasion de se mettre en relations avec votre directeur, qui leur a fourni toutes les indications qu'ils désiraient. Mais il est bien évident que, pour qu'une campagne de cette envergure porte ses fruits, il faut constituer un fonds de propagande richement doté pour contrecarrer les efforts des prohibitionnistes, non seulement aux Etats-Unis, mais dans la plupart des autres pays du monde.

C'est ce qu'a très bien compris un généreux espagnol, M. Sabaté, en faisant don à l'Office de la somme de 100.000 francs comme premier fonds de propagande pour la défense du vin. Il est à souhaiter que cette initiative provoque d'autres dons.

En effet, il n'est pas douteux que le mouvement de prohibition menace de se développer pour le plus grand danger des pays viticoles, dont le vin est une des plus précieuses richesses nationales. Il nous suffira de citer ce qui se passe actuellement en Grande-Bretagne, où les projets de lois sur l'option locale déposés récemment porteraient un préjudice certain, s'ils étaient votés, au développement de la consommation du vin.

Signalons aussi que le Parlement néerlandais a été saisi, à deux reprises, dans ces dernières années, de projets de lois à caractère nettement prohibitionniste.

b) Action concertée de tous les Etats pour obtenir des pays non producteurs de vin la réduction des droits de douane et des taxes intérieures.

Le Comité international économique, siégeant à Genève, a mis à l'étude, depuis deux ans, la question de la revision des tarifs douaniers en vue d'obtenir une entente entre les divers Etats non producteurs de certains produits pour réduire leurs tarifs douaniers.

Certes, il est bien évident que l'Office International du Vin n'a pas à s'immiscer dans les questions de politique économique qui relèvent de chaque gouvernement dans sa pleine indépendance, mais il est nécessaire cependant de mettre sous les yeux des membres des gouvernements une documentation précise en ce qui concerne les droits qui frappent, à l'heure actuelle, les vins à leur entrée dans les pays de consommation non producteurs.

C'est cet exposé purement objectif et documentaire que nous nous proposons de vous soumettre.

En dehors des pays où le vin demeure absolument proscrit : les Etats-Unis et la Finlande, d'autres pays ont instauré un système douanier aggravé des taxes intérieures qui rendent très difficile, sinon impossible, l'entrée des vins.

Autant il est légitime que des pays viticoles comme : l'Argentine, l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, le Brésil, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Portugal, la Roumanie, le Royaume S. H. S., la Suisse, la Tchécoslovaquie, adoptent une politique douanière de protection pour la défense de leurs vignerons, autant il est difficile de justifier les taxes élevées dont les Etats non producteurs grèvent les vins à leur entrée sur leurs territoires.

Nous avons publié dans le *Bulletin International du Vin* n° 6, du mois de novembre 1928, et dans l'Annuaire International du Vin, le tableau des tarifs douaniers sur les vins dans les principaux pays du monde. Nous nous proposons, dans l'Annuaire de 1930, de publier une liste plus à jour de ces droits de douane.

Dans le numéro 8 du *Bulletin International du Vin*, du mois de janvier, nous avons indiqué également les taxes intérieures qui viennent s'ajouter aux droits de douane dans certains pays et qui apparaissent dans certains cas comme une véritable prohibition détournée.

Quelques exemples nous permettront de mettre en lumière cette situation.

La France, qui est le pays le plus fort producteur de vin du monde, est celui dont le régime douanier des vins est le plus bas.

D'autres pays producteurs, comme : l'Allemagne, l'Espagne, la Grèce, la Hongrie et l'Italie, ont un tarif conventionnel relativement modéré, surtout si l'on songe à l'importance de leur production viticole dans leur économie nationale.

Mais, la Chine frappe d'un droit de 892 fr. 50 par hectolitre l'entrée des vins de liqueur en fûts : le Canada frappe les vins mousseux d'un droit de 25 francs par litre, plus un droit d'accise de 8 fr. 35 ; le Danemark frappe l'entrée des vins ordinaires en fûts d'un droit de 510 à 782 francs par hectolitre, suivant qu'il s'agit de vins de moins ou de plus de 14°, quant aux vins en bouteilles, ils sont frappés d'un droit de 27 fr. 20 par litre pour les vins de crus et les vins de liqueur, les mousseux payent 40 fr. 80 par litre à leur entrée au Danemark. En Esthonie, les vins en fûts payent de 1.500 à 2.500 francs de droits de douane par hectolitre, suivant que les vins ont moins ou plus de 16°. Les vins mousseux, 40 francs et les vins de liqueur 50 francs par litre. En Lettonie et en Lithuanie, les taux sont à peu près semblables à ceux de l'Esthonie.

Aux Pays-Bas, le droit d'accise varie de 246 à 448 francs par hectolitre pour les vins en fûts, suivant qu'ils ont moins ou plus de 15°, les vins en bouteilles payent le même droit, plus un droit d'entrée de 8 % *ad valorem*.

En Suède, les droits sur les vins en fûts sont de 231 à 681 francs par hectolitre, suivant que les vins ont moins ou plus de 14°, les droits sur les vins de liqueur sont de 17 francs par litre, ceux sur les vins mousseux de 27 fr. 30.

Un exemple très caractéristique est celui qui est fourni par la Pologne, où le tarif autonome, très élevé puisqu'il varie de 984 à 1.967 fr., par hectolitre pour les vins en fûts, et à 36 fr. 30 pour les vins mousseux en bouteilles, est encore aggravé par l'application d'une série de taxes intérieures : d'abord, un droit d'accise de 2 fr. 60 par litre pour les vins de moins de 15°, de 11 francs par bouteille pour les mousseux et les champagnes, ensuite une taxe municipale de 30 % du droit d'accise ; en troisième lieu, une taxe de circulation de 2,50 % du prix de vente aux consommateurs, enfin 10 % d'impôts à titre extraordinaire sur les vins.

Mais l'exemple le plus frappant de cette défense douanière, plus motivée par des raisons budgétaires que par des raisons de protection, est celui du Pérou. Il y a bien un premier droit de 400 francs par hectolitre en fût et de 35 francs par bouteille pour les mousseux, mais il y a, en plus, une taxe de salubrité, une taxe municipale, une taxe d'armement, une taxe d'instruction, une taxe de facture consulaire, puis une taxe pour les hôpitaux, une taxe pour les travaux du port, une taxe pour les timbres des bouteilles, de sorte qu'une bouteille de champagne arrive à payer 80 francs de droits au lieu de 35 portés au tarif douanier.

Nous nous contentons de signaler cet état de choses véritablement déplorable au point de vue du développement de la consommation du vin dans le monde.

Les quatorze Etats actuellement adhérents à l'Office International du Vin, ont évidemment le plus grand intérêt à obtenir dans leurs tractations avec les pays non producteurs de vin, une réduction de ces droits de douane et de ces taxes intérieures sur les vins que nous croyons avoir démontré être disproportionnés avec la valeur du produit du vin à la production. A ce point de vue, le tableau que nous avons dressé dans le n° 8 du *Bulletin International du Vin* et où nous avons relevé les frais grevant un envoi de vin depuis la production jusqu'au magasin du négociant en gros dans le pays consommateur, est la preuve manifeste que le vin arrive au marché de consommation à un prix double au minimum et souvent triple de celui auquel il a été payé au producteur, sans bénéfice aucun pour le négociant ni le courtier. Si donc on ajoute le bénéfice légitime pour les intermédiaires, on arrive, dans la plupart des cas, à voir le prix du vin environ quadruplé sur les marchés de consommation par rapport à la production.

Tous les pays viticoles s'efforcent actuellement de créer de nouveaux débouchés pour leurs vins, par toutes sortes de mesures : primes à l'exportation, réduction des frais de transport, etc. Mais, en même temps, ils augmentent d'une manière formidable les charges qui grèvent les vins à l'intérieur du pays, de sorte que la consommation diminue d'année en année.

La question se pose de savoir s'il ne vaudrait pas mieux adopter une politique plus saine en économisant les frais pour les primes à l'exportation et en encourageant la consommation à l'intérieur de chaque pays par des réductions de frais de transport et le remplacement des droits fiscaux excessifs par des taxes modérées.

c) Développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin.

Afin d'éviter le danger de la surproduction du vin, la plupart des pays viticoles ont instauré une politique de développement de la production et du commerce des raisins de table, et aussi d'autres sous-produits de la vigne, notamment les raisins secs, les moûts concentrés, les jus de raisins sans alcool, l'alcool de marcs ou de lies, le vinaigre, l'huile de pépins de raisins, les tartrates de chaux et les engrais provenant des résidus de la vinification.

En ce qui concerne les raisins de table, les grands pays producteurs sont, dans l'ordre d'importance pour leur production en 1928 :

l'Italie, avec	42.800.000	quintaux
l'Espagne, avec	37.700.000	—
les Etats-Unis, avec	23.900.000	—
la Bulgarie, avec	3.100.000	—
et la France, avec	1.100.000	—

La production des raisins de table est en continuelle augmentation dans tous les pays ; elle est particulièrement importante aux Etats-Unis, où la production n'était que de 10 millions de quintaux en moyenne pour la période de 1909 à 1913, et où elle a, par conséquent, augmenté de 130 % en vingt ans.

Les principaux marchés importateurs de raisins de table ont été, en 1928 :

l'Allemagne, avec	637.000	quintaux
la Grande-Bretagne, avec	426.700	—
la France, avec	97.100	—
la Suisse, avec	96.200	—
les Etats-Unis, avec	15.700	—
la Suède et la Norvège, chacune avec	14.200	—
et la Pologne, avec	11.500	—

Quant aux pays exportateurs, ils se classaient, en 1928, de la manière suivante :

la France, avec	450.800	quintaux
l'Espagne, avec	364.000	—
les Etats-Unis, avec	243.200	—
l'Italie	229.800	—
le Portugal	58.800	—
les Pays-Bas	53.700	—
la Belgique	29.000	—
et la Hongrie	22.300	—

En ce qui concerne les raisins secs, leur production est surtout développée dans trois pays :

la Grèce, où elle a été en 1928, de.....	1.707.000	quintaux
la Turquie, où elle a été en 1928 de	880.000	—
l'Australie, où elle a été en 1928 de	256.000	—

Les plus gros importateurs de cette production de raisins secs étaient, en 1928 :

la Grande-Bretagne, avec	1.273.000	quintaux
l'Allemagne	437.800	—
le Canada	232.400	—
les Pays-Bas	206.800	—

Il convient de signaler les efforts considérables faits en Italie, en Espagne, en France et aux Etats-Unis notamment pour développer à la fois la production et la consommation du raisin de table.

Dans l'importante colonie italienne qu'est la Cyrénaïque, les viticulteurs du pays se consacrent presque exclusivement aux cultures du raisin de table et des primeurs ; ils ont obtenu des résultats excellents, tant au point de vue de la quantité que de la qualité, comme en témoignent les rapports annuels du gouvernement de la Cyrénaïque adressés au ministère de l'Agriculture, à Rome.

En Espagne et en France, des arrangements sont intervenus avec les compagnies de chemins de fer et les compagnies maritimes pour faciliter le développement de l'exportation des raisins de table dans tous les pays consommateurs, principalement en Grande-Bretagne, en Allemagne et dans les Pays Scandinaves.

En ce qui concerne les moûts concentrés, nous publions dans notre rapport sur l'activité de l'Office, les résultats d'une enquête que nous avons entreprise sur leur utilisation dans les divers pays viticoles.

Une proposition de résolution a été déposée à la Chambre française, le 5 juillet 1929, par M. Labroue, député, qui donne une documentation complète sur cette question.

La concentration des moûts par la chaleur était pratiquée dès l'antiquité par les Romains et les Grecs. En Espagne, en Portugal, en Hongrie, elle est encouragée par les pouvoirs publics, pour servir à la fabrication des vins de liqueur et des vins cuits ; en Italie, la concentration a permis de se débarrasser, chaque année, d'une quantité considérable de petits vins de 4 à 6 degrés, de mauvaise qualité ; grâce à la concentration, on a ainsi obtenu des vins à 12° qui ont trouvé preneurs en Suisse et en Allemagne.

En France, la Confédération générale des vignerons se montre cependant hostile à la concentration des moûts, craignant qu'elle ne permette la fabrication des vins artificiels.

En ce qui concerne les autres sous-produits de la vigne, des résultats très intéressants et des bénéfices importants ont été obtenus par les coopératives de distillation, dont une des plus remarquables est certainement la distillerie « la Catalane », de Perpignan, en France.

Nous avons publié, dans le n° 19 du *Bulletin International du Vin*, une étude détaillée sur cette distillerie, qui arrive à produire annuellement 3.000 hectolitres d'alcool, 3.000 quintaux de tartrates de chaux, 1.000 quintaux de pépins de raisins et 20.000 quintaux de matières fertilisantes.

Il convient de signaler aussi la production du vinaigre qui a pris, notamment en Italie et en France, un développement considérable.

Enfin, dans les pays où sévit le régime sec et dans ceux où la prohibition tend à s'établir, se développe la fabrication du grape-juice, qui est du moût pasteurisé laissant à la boisson produite la saveur du raisin tout en en retirant l'alcool. Un certain nombre de maisons allemandes de Rhénanie et de Hambourg ont exporté dans ces dernières années, aux Etats-Unis, des quantités assez considérables de vin désalcoolisé, échappant par conséquent complètement à la loi de prohibition, et dont une bonne partie est utilisée en Amérique sous forme de vin de messe.

LÉON DOUARCHE.

(A suivre.)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole du Bordelais (A. R.). — Situation viticole de la région des grands vins blancs de Bordeaux (Georges Bord). — Situation viticole de l'Allier (G. B.). — Situation du vignoble de la Touraine (C. V.). — Situation du marché des vins (H. A.). — Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir une température chaude ; mais la période est bien moins orageuse que celle du mois de juin. Les nuits sont assez fraîches, ce qui provoque des rosées au lever du jour, dans les plaines, favorables au développement du Mildiou.

Certains coteaux habitués à avoir des pluies fréquentes cet hiver commencent à craindre la sécheresse, le sol et le sous-sol étant très perméables. Dans ces terrains, les Rupestris ont leurs feuilles de base qui jaunissent et sèchent même.

Dans les vignes de coteaux, le Mildiou a fait des ravages tout de même le mois dernier, surtout sur les grappes dont le plus grand nombre ont séché et disparu à l'heure actuelle.

L'invasion du cryptogame est générale ; mais assez bizarre quant à sa régularité dans les mêmes tènements. Il a continué à évoluer sur les feuilles, la semaine dernière, par suite d'ondées ou de rosées suivies de coups de soleil.

L'apparition des taches sur le revers des feuilles et sur certaines grappes, malgré les sulfatages répétés, avait fait supposer par quelques viticulteurs la non-efficacité du cuivre pour arrêter la propagation de ce terrible cryptogame.

C'est l'opportunité du traitement seule qui produit de l'effet. Les viticulteurs qui ont fait des observations ont constaté la chose et ne se sont pas rebutés comme certains.

N'oublions pas que l'incubation du champignon se fait pendant une huitaine de jours, suivant la température et l'état hygrométrique de l'atmos-

phère. Les traitements faits la veille du départ de l'évolution dans la feuille produisent généralement un effet préservatif qui est le meilleur.

Quelquefois, on a accusé certains produits ou leur mauvaise qualité. Là aussi, il y a de l'exagération et un manque d'observation.

Certainement, les maisons anciennes et sérieuses fabriquant des produits cupriques, antiryptogamiques, n'ont livré que des matières de qualité avec dosages garantis.

Les verdets ont donné d'aussi bons résultats que les bouillies, lorsqu'on a pu comparer dans les mêmes tènements et les traitements aux mêmes époques.

Au moment des grandes invasions, des sulfatages au sulfate de cuivre pur ou avec carbonate étaient ceux qu'on aurait dû pratiquer.

En ce moment, le mal ne semble pas devoir s'aggraver, les grains des grappes saines grossissent rapidement et nous aurons dans quelques jours des raisins primeurs qu'on pourra cueillir.

Les chasselas qui n'ont pas été ravagés par le Mildiou ont une belle récolte et on ne tardera pas à en voir sur les marchés des raisins de table.

Dans les vignes dont les feuilles ont été fortement attaquées par les maladies cryptogamiques, il faut sulfater les jeunes pousses pour préserver les nouvelles feuilles qui seront indispensables à la bonne maturité des raisins.

Ne pas effeuiller cette année. Même par les années ordinaires, nous avons vu pratiquer des effeuillages trop sévères qui portent préjudice aux raisins au moment de la maturité.

Un certain nombre de vignes n'ont pas pu être cultivées. Les herbes qui les recouvraient sont maintenant sèches. Si on peut, avant que le soleil chauffe de grand matin, faire gratter la surface du sol de ces vignes, le prix de la main-d'œuvre sera largement récupéré par le gain de la récolte et la qualité des raisins. A condition bien entendu que le Mildiou n'ait pas emporté les grappes en juin. Il ne sera pas nécessaire de faire des dépenses dans ces vignes, à part les sulfatages pour assurer l'aoûtement du bois.

En résumé, l'invasion du Mildiou a été générale dans les quatre départements du Midi gros producteurs de vin : Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales. La récolte, qui promettait d'être belle à la floraison et supérieure à celle de l'année dernière, sera certainement réduite de moitié, si la température est favorable, sans trop d'humidité jusque fin septembre.

Malgré la grande humidité de l'hiver et du printemps, qui a donné aux arbres une végétation luxuriante, les fruits n'ont pas tenu au moment de la floraison, parce qu'il y a eu des brouillards.

Les amandiers n'ont pas de fruits, les poiriers, les pêchers, les abricotiers très peu, dans tout le Languedoc.

Les oliviers, qui avaient fleuri abondamment, n'ont presque pas de fruits. De plus, un certain nombre semblent être attaqués par la Fumagine, maladie qui avait presque disparu de notre région. Sur les arbres atteints de fumagine, nous avons pratiqué un traitement le mois dernier de bouillie bordelaise additionnée d'un litre d'essence de térébenthine. Nous ferons un second traitement aussitôt après la vendange, dès que les olives vertes auront été cueillies.

Vraiment, nous nous apercevons que l'excès d'eau ne vaut rien pour notre région habituée à la sécheresse.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles, qui généralement sont calmes à cette époque où beaucoup de propriétaires viticulteurs vont « aux eaux », restent animés cette année, à cause de la reprise qui s'est produite depuis le commencement de juillet sur le cours des vins.

Les derniers marchés ont coté 12 francs le degré, pris à la propriété. Quelques reventes se sont faites un peu au-dessous de ces prix.

Certains propriétaires détenteurs de vins ne veulent pas se rappeler que les cours étaient à 9 et 8 francs le degré en juin. Ils résistent aux prix offerts actuellement, ce qui favorise les reventes de vins achetés en mai et juin, peu nombreux pourtant.

Dans le port de Sète, les vins d'Algérie ne se paient pas plus cher que nos

vins de pays, 12 à 13 francs le degré sur quai Sète, frais de dédouanement compris.

Les vins d'Espagne n'arrivent pas encore ; mais si les cours montaient à 14 francs le degré, nous enregistrerions certainement des arrivages.

Les cours se sont relevés ; mais il n'y a pas une grande capacité d'achats. Les demandes sont peu nombreuses et l'on n'achète que pour les besoins immédiats. Le commerce ne s'emballe pas. Au contraire, il se débarrasse des vins achetés bon marché. Nous pensons que les propriétaires détenteurs de vins auraient tort de trop résister.

C'est la forte diminution de récolte par les maladies cryptogamiques qui est cause du relèvement des cours et pas autre chose.

Nous avons dit et nous répétons que sauf le vote des 250 millions pour distiller les mauvais vins, tout le reste ne peut porter que des entraves à la viticulture et au commerce des vins.

Le projet gouvernemental sur les vins est aussi très critiqué.

Les Chambres se sépareront sans avoir remanié les prix de transport (1), sans avoir diminué les droits de circulation sur les vins et sans avoir supprimé le chiffre d'affaires unique et inique de 5 fr. 50 par hecto, qui rapporte à l'Etat bien plus que l'ancien chiffre d'affaires.

Les viticulteurs se repentiront sans tarder des lois de circonstance qui ont été votées à la hâte.

Au moment d'envoyer cette note, je la complète par les renseignements suivants :

Avec le vent du Nord sec et frais qui s'est mis à souffler, les vignes de coteau ont leurs raisins presque tous séchés depuis la floraison, les treilles autant que les souches basses, sinon plus ; les vignes de coteau ont, sans doute, plus souffert que les vignes de plaine. Bien des vignes ne seront pas vendangées.

D'autres vignes ont leur récolte normale. Le rot des grains ne fait plus de progrès. La tendance à la hausse reprend. On n'enregistre guère que des reventes. — E. F.

Situation viticole du Bordelais. — Ici, temps épouvantable depuis que je vous ai envoyé mon dernier article. Il pleut à chaque instant, malgré les indications trompeuses du baromètre qui varie entre 75,5 et 76,8.

Pour nous, 76 indique habituellement un temps passable ; mais 76,8 le beau temps et, malgré cela, nous avons chaque jour des ondées qui se rapprochent sensiblement de trombes d'eau.

Les foins sont fort compromis, malgré une superbe récolte espérée. Ils pourrissent sur pied, plus ou moins versés.

Quant à la vigne, qui semble jusqu'ici se comporter assez bien, tout nous fait craindre une floraison difficile. Il ne saurait en être autrement après les successions d'ondées et de coups de soleil qui se suivent. Le viticulteur est cependant navré. Pas d'affaires, le commerce offre pour la récolte 1930 à livrer (vins ordinaires) des prix dérisoires et parle de 650 francs le tonneau. Même certains propriétaires, découragés, céderaient à moins. Nous sommes dans la débandade. Les petits propriétaires se tournent de tous les côtés pour avoir des conseils et s'adressent aux personnes qui sont susceptibles d'être mieux renseignées. Mais que peut-on leur dire ? que peut-on leur conseiller ? Savons-nous nous-mêmes l'avenir, et que pouvons-nous prévoir quand on voit un marché désorienté avec une baisse que ne justifie pas une production de quelques millions d'hectolitres en plus et une consommation qui, loin de faiblir, augmente plutôt. — A. R.

Situation viticole de la Région des grands vins blancs de Bordeaux. — Après une belle sortie de mannes et une période difficile à cause de l'humidité persistante, empêchant les façons culturales, le commencement de juin

(1) C'est fait! (*N. D. L. R.*).

a été très orageux. Le 1er juin, grêle très violente sur Preignac et Sainte-Croix-du-Mont ; le 2 juin, abondante chute d'eau sur toute la région, qui entraîna beaucoup de terres dans les coteaux de la rive droite ; les 11 et 12 juin, nouveaux orages.

A la veille de la floraison, qui se trouvait en retard sur 1928 et 1929, on redoutait la coulure, car — signe précurseur, — un certain nombre de mannes avaient déjà *filé* en vrilles.

Malgré quatre sulfatages, le Mildiou a fait son apparition. L'invasion remonte au commencement du mois de juin. Les orages ont multiplié les invasions de Mildiou, coïncidant avec une floraison prolongée ; la fécondation a été très irrégulière. Des grains non avortés sont atteints par le Rot gris. D'ici un mois, d'autres pertes importantes seront causées par le Rot brun.

Les viticulteurs sont, dans l'ensemble, convaincus que nous sommes au début d'une mauvaise année.

Au point de vue économique, ce n'est pas douteux. Les affaires sont *nulles*, littéralement. Il y a, à la propriété, deux récoltes excellentes : 1928 et 1929. Cette dernière est exceptionnelle ; car, par suite d'une subite évaporation au cours des vendanges, les moûts se sont naturellement concentrés à un point jamais atteint.

Malgré les avantages que présentent pour le commerce ces deux années si réussies, les rares offres qui commencent à être faites sont tellement basses que les viticulteurs s'obstinent à y voir une sorte de parti pris d'avilissement contre lequel ils protestent. Tous les négociants en vins de Bordeaux se plaignent de l'abstention des consommateurs qui, ayant entendu parler de surproduction et de baisse, vivent sur leurs provisions et se réservent de se réapprovisionner au plus bas prix. S'il y a surproduction, c'est seulement sur les vins ordinaires ; mais le public est simpliste et ignore que la quantité de vins fins produite par la Gironde est toujours limitée, difficilement extensible et, en tout cas, bien inférieure à celle qui, bon an mal an, se vend sous son nom.

C'est contre cette usurpation que les intéressés devraient agir : là se trouve la solution du problème de la mévente pour notre département. Peut-être a-t-elle plus de chances d'être envisagée si les temps sont durs !

GEORGES BORD.

Situation viticole de l'Allier. — La gelée qui s'est produite la nuit du 20 au 21 avril a causé de gros dégâts dans la région de Saint-Pourçain, Chantelle, Fourilles, Etroussat, Jenzat. Certains propriétaires évaluent leurs pertes à 80 %. Les vignes de la côte de Briailles produisant des vins blancs assez appréciés et qui d'habitude ne gèlent pas, ont entièrement gelé. Il en est de même de la côte de la Garenne-du-Sel, située sur la commune d'Etroussat, où les propriétaires évaluent leurs pertes environ aux 5/6.

En général, la gelée sévit partout, causant des dégâts importants aussi bien dans les vignes de plaine que dans celles des coteaux.

Dans certains endroits, Fouailles, Chantelle, les dégâts ont été assez importants, mais le bourgeon principal ayant été le seul atteint, les bourgeons secondaires se sont développés, ce qui fait qu'il y aura tout de même une petite récolte.

Le 1er juin, un orage de grêle d'une violence inouïe a fini dans certaines communes de détruire le peu qu'il restait de la gelée.

Les régions viticoles les plus éprouvées furent Jenzat, Saint-Germain-de-Sales, Charcil, Bayet, un peu Montord. La commune de Charcil a été la plus éprouvée de toutes, les propriétaires considèrent leurs récoltes perdues et même celle de l'année suivante, car il sera très difficile de tailler, les sarments étant en partie cassés.

Les orages qui se sont produits ont causé des dégâts très importants, la pluie tombant avec violence a cassé presque toutes les branches encore jeunes et très tendres, cela principalement dans la région de Louchy, Mon-

tord, Saulcet ; de sorte que partout la taille de l'année prochaine sera difficile, les sarments ayant disparu soit par l'eau, soit par la grêle.

Quant aux maladies cryptogamiques, le Mildiou s'est propagé rapidement et les traitements même très rapprochés n'arrêtent que difficilement son extension ; certains propriétaires ont traité cette année au verdet neutre et disent avoir obtenu jusqu'ici de meilleurs résultats qu'à la bouillie bordelaise.

L'année dernière, je vous avais dit que les gelées d'hiver avaient causé de gros dégâts et des broussins en grande quantité s'étaient développés. Les vignes qui n'ont pas reçu de bichlorure de mercure, et il y en a très peu, commencent à dépérir et même la maladie avance, on voit des broussins énormes entourant le cep, même les petites branches.

La végétation est en retard, la floraison n'a même pas commencé à fin juin, en somme au point de vue viticole, l'année s'annonce très mauvaise.

Au point de vue agriculture, les blés qui n'ont pas grêlé sont assez beaux, toutefois les pluies incessantes ont fait verser les orges, avoines et autres céréales, en particulier les seigles. Les orges commencent même à mûrir, mais n'ont pas de grains.

Les foins s'effectuent dans de très mauvaises conditions, il ne reste plus de feuilles ; de plus, dans certains champs, en particulier pour les trèfles et luzernes, la première coupe n'est pas finie d'enlever et la seconde est prête à couper.

Les pommes de terre et betteraves ont souffert énormément, ayant été couvertes pendant plusieurs jours et maintenant elles commencent à dépérir.

En résumé, la situation agricole de l'Allier n'est pas du tout brillante pour le moment. — G. B.

Situation du vignoble de la Touraine. — L'orage du 1er juillet a été d'une violence inouïe : des arbres centenaires ont été brisés, arrachés, des toitures enlevées, nos chemins ravinés et bien des murs de terrasses entraînés. La grêle qui s'est abattue en certains endroits était tellement dense et est tombée avec une telle force que tout a été détruit sur son passage. Plus une feuille, toutes les cultures anéanties, massacrées. Les souches des vignes au plus violent de l'orage ont été martelées, décortiquées et les poussiers (les bois de l'an passé) sont meurtris jusqu'à la moelle. Les pieux, les échalas ont été frappés avec une telle violence qu'ils semblent avoir été mitraillés.

Nos pertes sont considérables. Les petits cultivateurs et vignerons sont consternés, découragés, démoralisés, un certain nombre d'entre eux vont quitter le pays. Beaucoup sont à ce point désemparés qu'ils ne veulent plus travailler la terre. Les jeunes surtout recherchent des emplois en ville et d'autres désirent s'engager dans la gendarmerie, être gardes-forestiers.

Le premier moment de stupeur et de consternation passé, il faut espérer que le plus grand nombre se ressaisira, mais c'est là pour l'avenir un danger que ce surcroît de désertion.

Nos vignobles jusqu'à ce jour ont toujours été merveilleusement tenus, soignés jalousement, l'an prochain il faut s'attendre à voir une partie abandonnée et en friche.

Après une année satisfaisante comme qualité et quantité qui, par suite de l'avilissement des cours, n'a pas donné aux viticulteurs la possibilité de gagner leur vie, ce désastre en a absolument découragé quelques-uns qui ne feront certainement pas l'effort indispensable pour remettre en état leurs vignes mutilées.

Cet effort se fera d'autant moins facilement qu'il faudrait plusieurs années pour rétablir nos plantiers et que nos propriétaires sont gênés par suite d'une série d'anées décevantes dans leurs résultats. Et aussi, parce que jamais on n'avait fait dans notre région autant de sacrifices pour essayer de sauver la récolte des attaques de Mildiou, de la Cochylis, etc.

Nous en étions à notre septième sulfatage, à notre deuxième ou troisième traitement à l'arséniate et la récolte promettait d'être au moins égale à celle

de l'an passé. Les grappes bien formées étaient nombreuses et le verjus parfaitement sain. On espérait pouvoir amener la récolte en parfait état jusqu'à la vendange et tout a été anéanti en un quart d'heure, vingt minutes au plus !

On retaille une partie des vignes, celles les plus éprouvées. Les grosses plaies de tailles doivent être cautérisées aux bouillies arsenicales employées contre la Pyrale. Un bon soufrage des repousses hâtera leur maturation, l'aoûtement du bois.

Tout cela est bien coûteux, mais bien difficile et délicat et les résultats encore aléatoires ! — C. V.

Situation du marché des vins. — Nous commenterons dans notre prochain numéro les chiffres publiés au *Journal officiel* du 13 juillet. Ils sont favorables à une meilleure tenue du marché : 4.391.286 hectolitres retirés en juin des chais des récoltants et passés au commerce ; donnant un total de sorties de 42.290.827 hectolitres pour les neuf premiers mois. La consommation taxée est, pour juin, de 4.144.531 hectolitres, donnant un total de 37.145.638 hectolitres pour les trois premiers quarts de la campagne. Le stock commercial s'est relevé à 12.934.935 hectolitres. — H. A.

Station œnologique de Bourgogne à Beaune

Cours et exercices pratiques d'œnologie

Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) du 21 au 26 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

Bibliographie

Le Rôle physiologique du magnésium dans les végétaux, par M. le professeur Canals, de la Faculté de Montpellier, suivie d'une note de M. le professeur Pierre Delbet, « Agriculture, Magnésie et Cancer ».

Cette étude sera envoyée franco contre Fr. 3,50 adressés au Bulletin Agricole Français, 18, avenue d'Eysines, à Cauderan (Gironde).

*
* *

Le greffage de la vigne, par E. Lepage, professeur à la Société d'horticulture d'Angers, 2 vol. in-16 de 175 pages avec 88 figures, cartonné 12 francs (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

Le greffage de la vigne n'a pris une importance considérable que depuis l'invasion phylloxérique. Autrefois, avec les plants français, la création d'un vignoble ne nécessitait pas de bien gros frais ; la plupart du temps on confiait au sol des boutures qui émettaient facilement des racines vigoureuses et profondes.

La vigne française, depuis qu'elle est greffée, produit comme par le passé, mieux que par le passé, des vins généreux, des vins de grande finesse, et nous pouvons affirmer que le greffage n'a pas diminué la qualité de ces vins qui ont fait la gloire de notre pays.

Voici un aperçu des matières traitées dans le volume de M. Lepage :

Les outils du greffeur : sécateur, serpette, greffoir, écussonnoir, hachette, égoïne, inciseur.

Les porte-greffe : récolte et taille, conservation, préparation, stratification.

La sélection des greffes.

Moyen de reconnaître les sarments fructifères.

Les greffons : taille, conservation, les meilleurs greffons, densité des bois de greffage. état de vitalité des greffons.

Le greffage : avantages et aléas des greffages sur place, greffage tardif en terrain sec, greffage en terrain frais, greffage de printemps, d'été, d'automne, moyens de retarder la végétation, moyens de réchauffer le sol, stratification des greffes sur place, tubes pour stratification des greffes, buttage des greffes et température, greffage des vieux sujets, greffage des sujets récemment plantés, protège-greffes dans les terrains pierreux, pose des outils pour la coupe des sujets.

Différentes méthodes de greffage : greffe en fente simple, en fente double, en fente Bertemboise, greffe incrustée à la Pontoise, en fente pleine, en fente à cheval, en fente évidée, greffe anglaise de côté, greffe en applique ou trait de Jupiter, greffe à la cheville, en coin, épaulée, à épaulement, greffes de vignes françaises, boutures.

Les greffes sur sujet conservé : greffe en placage à onglet, greffe de côté Richard, greffe Gaillard, greffe de Cadillac, greffe par approche.

Provignage et greffage.

Soins à donner après le greffage sur place.

Greffage sur table : porte-greffes racinés, greffe anglaise, calibrage des greffons et sujets, exécution des coupes, des languettes.

Greffe à la machine.

Les différentes ligatures de greffes.

Stratification des greffes : en plein air, sous châssis à la pépinière, plantation en pépinière, orientation des lignes de plantation, inclinaison et profondeur des plantations des greffes, la plantation en tranchées, plantation à doubles rangs ; plantation au plantoir, plantation à la bêche, pose du sable sur les greffes.

Soins à donner à la pépinière : sevrage des greffes, arrosage, sulfatage, soufrage.

Les greffes aériennes : état de vitalité des boutons au moment de les employer, greffe aérienne en coin, greffe mayorquine et en placage, greffe Massabie, greffe en navette, greffe aérienne par anneau, greffe en écussons.

De la façon de faire le greffage : choix des bourgeons, choix des yeux sur les bourgeons, levage de l'écusson, incision, pose de l'écusson, schéma des greffes en écussons et ligature des écussons.

*
* *

La *Revue d'Agriculture pratique des Pays chauds*, fondée en 1901, interrompue pendant la guerre, reparaît à partir du 1er juillet de cette année, sous la direction de notre ami G. Wery, directeur honoraire de l'Institut national agronomique.

Cette Revue se consacrera aux trois branches capitales de l'exploitation du sol et du climat des colonies : Agriculture, Elevage, Forêts.

Diffuser les résultats des recherches que poursuivent dans ces domaines les hommes de science, recueillir les observations des techniciens et des colons eux-mêmes, répandre les meilleures méthodes, tel est le but qu'elle poursuivra. Tout en donnant à la science la place qui lui appartient, elle orientera surtout ses efforts vers ses applications à la pratique. Nous sommes heureux de souhaiter la bienvenue à notre confrère.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 150 fr. à 200 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

MIDI. — *Nîmes (7 juillet 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré, supérieurs, de 11 fr. » à 13 fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à 11 fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de 850 fr. à 860 fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à 500 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré.

Montpellier (8 juillet). — Vins rouges 1929 : de 8° à 10°, de 100 à 120 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (13 juin). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 juillet 1930. Vins, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 juillet 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 10 fr. 90 à 11 fr. 50 le degré. Offres à 1.215 francs alcool rectifié, livraison trois derniers mois de l'année.

Carcassonne (6 juillet). — Vins rouges 1929, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 142 fr. » à 150 fr. ; orges, 64 fr. » à 82 fr. ; escourgeons, 66 fr. à 74 fr. ; maïs, 91 fr. » à 93 fr. » ; riz, 165 fr. ; seigle, 54 fr. à 70 fr. ; sarrasin, 73 fr. à 75 fr. » ; avoines, 56 fr. » à 66 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 100 fr. 27 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 50 à » ». Chicago, 83 fr. 09. — Sons, 28 fr. à 32 fr. ; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 30 à » fr. ; remoulages, de 40 à 50 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr. ; de Paris, 40 à 60 fr. — Hollande commune, de » à » fr. ; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr. ; Saucisse rouge, de 45 fr. à 50 fr. ; Saint-Malo, 60 fr. à 70 fr. : Rosa, » fr. à » fr. ; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr. ; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr. ; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr. ; luzerne, 330 fr. à 360 fr. ; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr. ; betteraves, » fr. ; luzerne, » fr. à » fr. ; sainfoin, » à » fr. ; vesces, 180 fr. à 185 fr. ; vescillons, 125 à 128 fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, 270 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 101 fr. ; d'arachide blanc extra, 89 fr. à » fr. ; Coprah, 68 fr. » ; Arachides courant, 66 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 850 fr. à 860 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 221 fr. 50 à 223 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 23 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 17 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), » fr. » à » fr. » ; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr. ; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs ; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots du Midi, de 500 à 1.000 fr. — Amandes vertes, de 400 à 700 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 700 fr. — Pêches d'Espagne, de » à » fr. — Pommes d'Australie, de 500 fr. à 650 fr. — Prunes d'Espagne, de 350 fr. à 600 fr. — Citrons, de 400 à 500 fr. — Bananes, de 300 à 400 fr. les 100 kgs. — Cerises de Paris, de 400 à 800 fr. — Figues fraîches du Midi, de 400 à 700 fr. — Fraises de Paris, de 600 à 1.200 fr. — Choux nouveaux, 50 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 300 à 500 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 125 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 350 fr. — Haricots verts, de 100 à 500 fr. — Pois verts de Paris, de 50 à 200 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 75 fr. — Aubergines, de 75 à 125 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE